



# Pizza à la salade de figues, prosciutto, gorgonzola, roquette et confiture d'oignons



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

- 1 pâte à pizza (maison (voir la recette de pâte à pizza maison) ou un fond)
- 1 bouquet de basilic
- 1 tiret d'huile d'olive
- 50 grammes de gorgonzola (émietté)
- 2 figes fraîches (coupées en quartiers)
- 3 tranches de jambon italien (sec)
- 1 bouquet roquette
- 1 tiret de vinaigre balsamique
- 3 cuillerées à thé de confit d'oignons

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire le fond de pizza pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 2.** Mixez le basilic avec un filet d'huile d'olive et badigeonnez le fond de pizza de ce mélange.
- 3.** Garnissez ensuite de gorgonzola, de figes, de jambon italien, de roquette, de vinaigre balsamique et de confiture d'oignons.